

Nouveau site industriel d'avant-garde

AGROALIMENTAIRE Après l'incendie qui l'a détruite en 2016, plus de 5 ans de travaux et plus de 35 millions d'investissement, Bossy Céréales a inauguré mardi sa nouvelle usine. Le site de plus de 12 000 m² se concentre sur les protéines végétales texturées en plus des céréales.

COUSSET

«Un gagnant est juste un rêveur qui n'a jamais cédé, a dit Nelson Mandela. Il y a un peu de Nelson Mandela qui coule dans les veines de Simon-Pierre Kerbage.» A l'instar de Pierre-André Arm, directeur de la Coreb, tous les intervenants du jour ont donné un grand coup de chapeau au patron de Bossy Céréales, Simon-Pierre Kerbage, mardi. Ils ont félicité son entrepreneur, sa persévérance et sa clairvoyance lors de l'inauguration de sa nouvelle usine à Cousset.

L'ancienne usine avait été entièrement détruite par un incendie en août 2016 (lire ci-contre). «La décision de rebondir ne m'a pas pris une seconde. Je n'ai jamais abandonné malgré la dimension du projet, qui pourrait effrayer tout entrepreneur raisonnable. Le temps est en train de me donner raison, avec des projets qu'on avait déjà avant l'incendie qui se concrétisent», a raconté Simon-Pierre Kerbage.

Avant le sinistre, l'entreprise était à bout touchant d'un projet d'agrandissement. Mais avec l'incendie, tout était à refaire. Un véritable périple pour arriver à l'inauguration de mardi, jalonné de 12 oppositions, plus de deux ans de retard, une usine temporaire installée dans des locaux loués à Avenches et aujourd'hui



CEO et actuel propriétaire de Bossy Céréales SA, Simon-Pierre Kerbage coupe le ruban aux côtés du président du Gouvernement fribourgeois, Olivier Curty.

PHOTO ISABELLE KOTTELAT

déjà des contacts scellés avec des multinationales.

Ce site industriel de plus de 12 000 m² va concentrer son activité autour de la technologie pour les protéines végétales texturées par voie sèche (substituts de viande très riches en fibres à base de soja, tourmesol ou petits pois). Après cinq ans de travaux et plus de 35 millions d'investissements, c'est un outil de production avant-gardiste qui a été inauguré pour l'élaboration de produits sous la forme de céréales, de protéines végétales texturées et de farine. Avec les trois extrudeuses atten-

dues pour fin 2022 qui viendront compléter les installations actuelles, l'entreprise prévoit de quadrupler sa capacité de production globale de 5 000 à 20 000 tonnes par an.

«On n'a jamais abandonné l'ancrage des céréales, même si on a mis aujourd'hui un focus sur l'industrie, sur les protéines végétales texturées», a relevé mardi Marc Folli, COO à Bossy Céréales. Un choix dans l'air du temps écologique aussi, puisque produire un kilo de viande nécessite 1 500 litres d'eau alors qu'il en faut 25 à 30 fois moins pour ces produits protéinés

végétaux, a-t-il précisé. «La demande en alternatives de produits carnés est croissante», a souligné le président du Gouvernement fribourgeois, Olivier Curty, saluant la vision et la ténacité de Simon-Pierre Kerbage.

Déjà un nouveau projet d'agrandissement

Bossy Céréales, c'est aussi aujourd'hui une usine quasi autonome en chauffage avec un système de récupération de chaleur des machines, 1 550 panneaux solaires, un appoint au gaz, une propre source d'eau sur site.

Bossy céréales, 170 ans d'histoire

- 1852: l'entreprise est fondée à Cousset par la famille Chuard, qui passe rapidement le témoin à la famille Bossy. Un moulin est construit pour collecter le blé des agriculteurs de la région.
- 1950: début de la transformation des céréales spéciales, avoine, orge et maïs sous la forme de flocons.
- 1960: construction d'un silo à grains capable de stocker plus de 2 000 tonnes de céréales ainsi que les réserves obligatoires nationales.
- 1980: Bossy Céréales est parmi les premiers à apporter sur les tables du petit-déjeuner suisses des mélanges de céréales et de fruits sous la forme de muesli.
- 1990: Bossy Céréales prend un virage industriel en installant une première ligne de cuisson extrusion pour agrandir sa gamme de céréales transformées.
- 2012: installation d'un four unique en Suisse pour la fabrication des flakes.
- 2016: le moulin est entièrement

détruit par un incendie (seule la mythique tour de 58 m et une halle de production survivent), provoquant un arrêt net des activités. Une année de rupture de livraisons. L'enquête révèle que la prise d'un frigo, à la cafétéria, a causé un court-circuit.

- 2018: les travaux de construction de la nouvelle usine commencent, pour se terminer au printemps 2022.
- Depuis 2021, l'entreprise commercialise en Suisse et à l'étranger les premiers prototypes de protéines végétales texturées par voie sèche.
- Le chiffre d'affaires de Bossy Céréales est estimé entre 10 à 20 millions d'ici 2023-2024.
- Sa production actuelle par année est de 4 000 à 6 000 tonnes. Avec les lignes actuelles et futures lignes de production, elle atteindra 20 000 tonnes par an.
- Bossy Céréales, c'est 26 collaborateurs actuellement. Une trentaine début 2023 et 60 à terme début 2024.

IK

Et ce n'est pas fini: la société, qui n'a pas de dette - la nouvelle usine a été autofinancée - carresse déjà un nouveau projet d'agrandissement du site. «On a encore 90 000 m² en zone chez nous. On y travaille avec la com-

mune. On doublera la capacité de notre site actuel, avance Marc Folli. On devrait avoir le permis sous deux ans. On essaye toujours d'avoir une longueur d'avance.»

■ ISABELLE KOTTELAT

Estavayer-le-Lac

Auditions publiques de La Persévérance

L'école de musique et le Corps des cadets de l'harmonie La Persévérance organisent des auditions publiques lundi 16 et lundi 23 mai à 18 h à la salle Saint-Joseph à Estavayer-le-Lac.

Estavayer-le-Lac

Lecture au chapeau de Sylvie Bonvin-Sansonns

La conseillère d'Etat fribourgeoise Sylvie Bonvin-Sansonns donnera une lecture publique autour de *La Ferme! Lexique imagé du monde paysan* vendredi à 19 h à la Bibliothèque d'Estavayer-le-Lac. Auteure du livre et désormais directrice de la formation et des affaires culturelles du canton, elle lira des chroniques tirées au chapeau de son lexique malicieux. Entrée libre. Dédicaces.

Estavayer

Séances de préparation au prochain Conseil général

Les groupes se préparent à la prochaine séance du Conseil général d'Estavayer du mercredi 25 mai à 19 h à la salle de la Prillaz: Bussy-Morens-Rueyres le jeudi 19 mai, 19 h 30, salle du rez de l'ancienne école de Bussy; Indépendant Estavayer-le-Lac, lundi 23 mai, 18 h, salle du sous-sol du Rempart, à Estavayer-le-Lac; Murist-Vuissens, mercredi 18 mai, 19 h 30, buvette skater-hockey à Murist; Le Centre Estavayer-le-Lac mercredi 18 mai, 19 h 30, restaurant du Port, PLR, lundi 23 mai, 19 h 30, restaurant du Château, Estavayer-le-Lac, PS-Les Verts, lundi 23 mai, 19 h 30, restaurant du Port, Estavayer-le-Lac, UDC, mercredi 18 mai, 19 h, auberge de la Couronne, Font.

Une votation dimanche sur le site AgriCo

URNES En plus des objets fédéraux, le 15 mai, les Fribourgeois se prononceront sur le transfert à l'Etablissement cantonal de promotion foncière de trois anciens sites industriels dont l'ex-Elanco à Saint-Aubin devenu campus AgriCo.

BROYE FRIBOURGEOISE

Dimanche 15 mai, en plus des objets fédéraux, les Fribourgeois voteront sur le transfert à l'Etablissement cantonal de promotion foncière (ECPF) des trois anciens sites industriels de Tetra Pak à Romont et Marly, et celui, anciennement, d'Elanco, aujourd'hui le site AgriCo, à Saint-Aubin ainsi que sur la dotation en capital de l'ECPF.

Comme le montant global de la transaction (valeur actuelle des sites acquis par l'Etat à hauteur de 37 millions et dotation en capital complémentaire de 6 millions, soit 43 millions) est supérieur à la limite du référendum financier obligatoire (1% du total des dépenses des derniers comptes de l'Etat, soit 40,7 millions), la question du transfert de propriété est donc soumise au peuple fribourgeois.

Jusqu'à 1600 emplois

Ex-Elanco, le site AgriCo, à Saint-Aubin, est appelé à devenir un des campus agroalimentaires & biomasse leaders en Suisse, utilisant les synergies

dans le respect de la richesse patrimoniale et naturelle du lieu. Le site est complété par 100 ha de terrain en zone agricole. Ces terres peuvent être mises à disposition des entreprises du site pour des essais grandeur nature en collaboration avec le fermier de Grangeneuve qui assure le suivi agronomique.

Abritant aujourd'hui 23 entreprises et 50 emplois, le site devrait employer jusqu'à 1 600 personnes d'ici à 2034. L'objectif est d'y créer un site industriel sans trafic motorisé individuel en son centre.

La mobilité inquiète

Son volet mobilité inquiète à tel point que le plan d'affectation cantonal (PAC) mis à l'enquête en avril dernier avait récolté 10 oppositions dont celle des quatre communes Belmont-Broye, Avenches, Missy et Vully-les-Lacs, ainsi que l'opposition conjointe de la SL-FP et de l'Association transports et environnement (ATE).

Lorsque le PAC a été validé, la Direction de l'aménagement, de l'environnement et des constructions (DAEC, aujourd'hui DIME), la commune de Belmont-Broye ainsi que la SL-FP et l'Association transports et environnement (ATE) ont poursuivi leur désapprobation en déposant un recours au Tribunal cantonal. La commune de Belmont-Broye demandait une suspension de la procédure.

IK

Une carte des acteurs de l'agroalimentaire

COREB La Communauté régionale de la Broye crée un réseau du domaine de l'agroalimentaire broyard sous la forme d'une plateforme web.

BROYE

Une carte interactive qui répertorie tous les acteurs, entreprises, artisans, producteurs ou organisations de la Broye qui travaillent dans le domaine agroalimentaire dans les filières des céréales, légumes, fruits, lait, viande, œufs, café ou chocolat: c'est le Mapping Agrofood Broye. Le nouvel outil a été lancé fin avril par la Coreb épaulée par le Cluster Food & Nutrition, association active dans le domaine agroalimentaire comme plateforme de réseautage.

Soutenu par le canton de Vaud (15 000 francs) et le canton de Fribourg (10 000 francs), le projet affiche un budget de 50 000 francs. L'objectif est de mettre en lumière l'activité économique majeure de la région qu'est le domaine de l'agroalimentaire en référençant les acteurs qui y sont actifs.

Ce projet émane du brainstorming agroalimentaire qui a eu lieu en septembre 2019 à Moudon. Il a réuni agriculteurs, entreprises agroalimentaires, écoles d'agriculture, promotions économiques et offices du tourisme. «L'idée était de se mettre à l'écoute de leurs besoins», a relevé la directrice adjointe de la Coreb Christel Losey Mosimann, lundi lors d'une conférence de presse tenue à Payerne.

Trois idées en avaient émergé: une cartographie, justement, des producteurs et fournisseurs du domaine agroalimentaire, la création d'un produit local traçable et innovant, type barre de céréales broyarde, et le déploiement d'un écosystème autour de la permaculture et du tourisme.

«Mais on ne va pas pouvoir créer de barre de céréales broyarde si on ne sait pas où se situent les acteurs et auprès de quels producteurs aller chercher les matières premières ou les expertises», a précisé Christel Losey Mosimann.

Le succès de cette carte interactive, «simple et fonctionnelle», dépendra de la bonne volonté des différents producteurs et entreprises à s'y inscrire. Aujourd'hui, 25 acteurs y sont déjà recensés. La démarche est gratuite et facultative et leur offre de la visibilité.

La Coreb espère que cet outil, «plébiscité par la stratégie agricole broyarde», selon Christel Losey Mosimann, permettra de développer des projets collaboratifs, de susciter l'innovation et de créer des synergies. «Ceux qui travaillent sur l'innovation veulent collaborer avec des acteurs du terrain et ils ont besoin de savoir qui est là et où pour les solliciter. On est déjà interpellé par des projets collaboratifs qui ont besoin de ce genre de plateforme», a-t-elle précisé tout en excluant que l'outil ou ses données soit utilisés à des fins commerciales.

IK

■ Les intéressés peuvent s'inscrire sur www.coreb.ch

Trois artistes apparentés et du village

SAINT-AUBIN

La Commission culturelle a confié les murs du château à trois artistes apparentés et originaires de Saint-Aubin, Jean-Pierre Demierre, Marie-Chantal Collaud et Marilène Leibzig-Collaud, pour leur exposition collective *Ici et ailleurs* du 13 au 29 mai.

Avec ses peintures, Jean-Pierre Demierre propose de se perdre entre chemins de lumière, bords de lac, paysages et falaises. Son travail du verre sous différentes formes (verre antique, dalle de verre et fusing) constitue un de ses terrains d'expression favoris.

Au gré de ses promenades et de ses voyages, Marie-Chantal Collaud collecte des fragments d'objets abandonnés. Pour l'artiste, la beauté se niche très souvent dans ces «riens» délaissés.

Grâce à la peinture intuitive, Marilène Leibzig-Collaud ouvre les portes de sa nature profonde et l'amène dans la réalité sous la forme d'une peinture.

IK

■ *Ici et ailleurs*, de Jean-Pierre Demierre, Marie-Chantal Collaud et Marilène Leibzig-Collaud, du 13 au 29 mai au château de Saint-Aubin. Vernissage le 13 mai de 17 h 30 à 20 h. Exposition le vendredi de 18 h à 20 h, les samedis et dimanches de 14 h à 17 h. Finissage dimanche 29 mai de 14 h à 17 h. Présence des artistes lors du vernissage et du finissage. Visite guidée des vitraux de Delley et Saint-Aubin dimanche 22 mai à 15 h. Animation musicale avec le groupe Rock'n'Vyni dimanche 29 mai à 15 h.